



Mornant, le 02 mars 2017

## Relevé de conclusions Commission REMM / Périscolaire du 31 janvier 2017

Présents : Mme DANANCHER, Mme JAYOL, Mme LAUDIER, Mme MERLE, M.COMBET, Mme DUMONT

Objet : Le Restaurent d'Enfants Municipal de Mornant

### ✓ **Retour sur la visite/repas au REMM par les parents d'élèves**

Les parents sont satisfaits des explications fournies et ont apprécié de venir au REMM en « conditions normales » : goûter ce que mangent les enfants, voir les conditions d'accueils, rencontrer les agents en charge de l'accueil périscolaire et de la restauration, visiter les locaux en intégralité du REMM.

### ✓ **Points d'information et échanges sur l'organisation du REMM, et la fréquentation des salles**

Cf document en pièce jointe concernant l'organigramme du personnel du REMM, l'organisation des salles, la fréquentation des salles et l'évolution des chiffres depuis 2011.

On observe une nette augmentation de la fréquentation au REMM depuis 2011. Cette année nous dépassons même très souvent les jeudis le taux d'occupation idéal des salles du REMM. Les agents sont donc obligés de rajouter une table dans chaque salle pour avoir des places en plus. Nous sommes également très proches du taux d'occupation maximum des locaux conformément à la commission de sécurité (209 personnes agents / enfants confondus).

### ✓ **Présentation des fournisseurs du REMM**

Cf. graphique détaillé dans le document en PJ.

Les représentants de parents d'élèves soulignent les efforts faits par l'équipe du REMM pour proposer des repas de qualités aux enfants (produits frais, produits BIO etc.) et de l'attention porté aux enfants lors des repas (quantité de pain, sel, service de l'eau, aide à couper...).

Il faudrait même plus communiquer auprès des familles sur la qualité des repas servis aux enfants.

### ✓ **Présentation de la procédure d'élaboration des menus et études des menus**

Etude des menus : cf. menus détaillés dans le document en PJ.

Manu COMBET, chef de cuisine et gestionnaire de la restauration municipale, précise que les menus sont élaborés par ses soins selon le Plan National de Nutrition Santé.

Les représentants de parents d'élèves demandent à Manu COMBET s'il est obligé de proposer de la viande tous les jours aux enfants.

Manu COMBET explique qu'il doit respecter certaines règles et qu'il est obligé d'en proposer quotidiennement. Cependant il va essayer de proposer des substitutions de viande, par exemple des boulettes à base de légumineuses qui sont très riches en protéines et remplaceront donc la viande ce jour-là. Ce repas sera par la même occasion animé par le fournisseur lui-même. Il sera présent pour expliquer aux enfants ce qu'ils vont manger de façon ludique.

### **Questions diverses :**

#### ***Le prix des repas est élevé, est-ce qu'une augmentation est prévue ?***

Mme MERLE souligne le fait que le prix du repas n'a pas évolué depuis plusieurs années, et qu'il n'y a aujourd'hui pas de perspective quand à une augmentation pour la rentrée prochaine du prix du repas.

#### ***Quel est le coût réel du repas ?***

Nous ne pouvons pas communiquer cette information à ce jour, mais c'est une chose sur laquelle nous allons travailler rapidement pour retransmettre les éléments.

#### ***Est-ce qu'il y a des choses de mises en place pour gérer le gaspillage au quotidien ?***

Manu COMBET explique qu'il y a deux ans les déchets de chaque salle pour chaque service étaient pesés. Des chiffres plutôt satisfaisants en sont ressortis car sur les repas complets il y avait en moyenne par jour seulement 60 grammes de gaspillage par enfant.

Lorsque le temps et l'organisation le permettront, une étude pourra de nouveau être faite, et les résultats communiqués aux familles.